Pfeffersoße

Mit der selbstgemachten Pfeffersoße verfeinerst du dein gebratenes Rinder-, Schweine-, Hühner-, und Putenfleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 EL	Pflanzenöl
2 EL	Butter
2 TL	Pfeffer (gemahlen)
3 TL	Pfeffer (ganz, schwarz, grün oder bunt)
100 ml	Rindsuppe
	Salz
100 g	Créme frâiche
1 EL	Mehl

Zubereitung

1. Für die **Pfeffersoße** das Pflanzenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Den gemahlenen Pfeffer und Pfefferkörner hinzufügen und andünsten. Mit der Rindsuppe aufgießen und zur Hälfte einkochen lassen. Jetzt den Kochtopf von der Hitze nehmen, das Mehl mit Créme frâiche einrühren und mit Salz abschmecken. Nochmals kurz aufkochen lassen und noch heiß anrichten.

Tipp

Für die Pfeffersoße eingelegte Pfefferkörner verwenden, oder die Pfefferkörner vorher einen halben Tag in Wasser einweichen. Wer möchte, kann die Pfefferkörner auch im Mörser grob zerstoßen.